

Pannacotta på crème fraiche med gurkgelé

Ca 4 portioner

Pannacotta:

3 dl Crème fraiche

2 dl Vispgrädde

4 msk Socker

1 Vaniljstång

3 Gelatinblad

Gör så här:

Blötlägg gelatinbladen i vatten, minst 10 minuter.

Blanda crème fraiche, grädde, socker och en urskrapad vaniljstång i en gryta. Låt koka upp under omrörning och ta sedan bort från plattan.

Krama ur och rör ner gelatinbladen i grytan.

Låt svalna något och slå upp på lämpligt glas eller skål.

Ställ i kylan tills de stelnat helt.

Gurkgelé:

Ca 400 g gurka

1 lime

Socker

Några blad mynta

Gelatinblad

Riv gurka fint eller kör i matberedare och låt den sedan droppa av i en finmaskig sil med en bunke under.

Riv skalet av en lime och pressa ur saften i en gryta. Tillsätt lite hackad mynta och slå över spadet från gurkan.

Mät upp hur mycket vätska du fått ut och lägg sedan gelatin i blöt, 1 blad per dl vätska.

Smaka av gurkblandningen med socker, ca 1 msk. Den ska vara frisk av limen men ändå ha en sötma.

Koka sedan upp allt och rör ner gelatinbladen. Låt svalna och slå sedan gelén över pannacottorna så det bildas ett tunt lager.